

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

COMUNE DI SAN BENEDETTO - MERENDA SANA PER SCUOLA PRIMARIA



MENII' ANNIIAI E

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Spuntino				
SETTIMANA 1	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina
	Spuntino				
SETTIMANA 2	Frutta fresca di stagione	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina
Spuntino					
SETTIMANA 3	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Crackers	Crostatina	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura
Spuntino					
SETTIMANA 4	Crackers	Pane e Barretta di cioccolata fondente	Schiacciatina	Fette biscottate e Confettura	Frutta fresca di stagione
I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine. Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Si utilizza sale iodato. Frutta di stagione di almeno 4 tipologie differenti a settimana. Calendario rotazione - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas;					

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio; ottobre - marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio; aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio;

PRODOTTI BIOLOGICI O A LOTTA INTEGRATA: Latte, yogurt, pasta, riso, orzo, farro, legumi, uovo pastorizzato, verdura surgelata, verdura fresca (anche a lotta integrata), frutta (anche a lotta integrata) passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, carne avicunicola, carne bovina, carne suina, biscotti, mozzarella, burro, ricotta, farina d mais , farina di grano, stracchino, aceto di mele, pasta integrale, pane , pangrattato

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.